

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнАрхДиз
С.Б.Поморов

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.15 «Основы строительства и инженерное оборудование»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов
общественного питания**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных
отношений (вариативная)**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	старший преподаватель	С.М. Алаева
Согласовал	Зав. кафедрой «ТИАрх»	Л.В. Халтурина
	руководитель направленности (профиля) программы	М.П. Щетинин

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий питания различных типов, нормы проектирование и реконструкции предприятий питания; методику расчета объема работ, численности работающих; порядок согласования проектной документации предприятий; нормы ведения деловых переговоров, оформления договоров с проектными организациями	разрабатывать планировочные решения зон и участков; обеспечивает надлежащее исполнение нормативных, технологических, строительных и других требований к предприятиям питания; составлять договора на выполнение проектных работ, поставку оборудования, монтаж, сервисное обслуживание, умеет выбрать оптимальное решение в области технического оснащения предприятий питания.	навыками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Инженерная и компьютерная графика, Компьютерное проектирование предприятий пищевой промышленности, Проектирование предприятий общественного питания
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Выпускная квалификационная работа, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 4 / 144

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	17	0	17	110	46

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 6

Лекционные занятия (17ч.)

1. Строительные материалы {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3] Основные свойства строительных материалов. Естественные строительные материалы. Керамические материалы. Металл в строительстве. Бетон и железобетон. Каменные работы.

2. Размещение предприятий общественного питания в городской застройке {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,2] Размещение предприятий общественного питания в городской застройке. Требования, предъявляемые к размещению зданий общественного питания. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания.

3. Объёмно-планировочные решения предприятий общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,3] Общие понятия о проектировании предприятий общественного питания. Организация проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Состав и содержание проекта. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования.

4. Объёмно-планировочные решения предприятий общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[1,3] Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Общие требования. Состав функциональных групп помещений. Объёмно-планировочные решения предприятий.

5. Конструктивные решения предприятий общественного питания {лекция с

разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5] Конструктивные системы зданий, особенности применения.

6. Конструктивные решения предприятий общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[5] Основные части зданий и их назначение. Основания и фундаменты. Конструкции стен из кирпича и мелких блоков. Здания из крупных блоков. Стены из крупных панелей. Перекрытия. Конструкции полов. Крыши и кровли.

7. Инженерное оборудование предприятий общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,7] Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха зданий. Основные виды вентиляции. Системы естественной вентиляции. Аэрация зданий. Системы механической вентиляции. Виды систем кондиционирования воздуха и их устройство. Классификация систем кондиционирования воздуха.

8. Инженерное оборудование предприятий общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,7] Системы холодного и горячего водоснабжения. Требования к водоснабжению и канализации. Санитарная очистка и водостоки зданий.

9. Объёмно-планировочные и конструктивные решения предприятий общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (1ч.)[1,4] Реконструкция и техническое перевооружение действующих предприятий общественного питания.

Практические занятия (17ч.)

1. Унификация и типизация в проектировании зданий {беседа} (2ч.)[3,6] Модульная координация, унификация, типизация и стандартизация в архитектурно-конструктивном проектировании зданий.

2. Генеральные планы городской застройки {беседа} (2ч.)[2] Ознакомление и анализ чертежей генеральных планов городской застройки и промышленных предприятий. Требования и правила оформления генеральных планов. ТЭП генерального плана.

3. Контрольный опрос № 1 {беседа} (2ч.)[1,3] Контрольный опрос № 1.

Выдача расчётного задания.

4. Объёмно-планировочное решение предприятий общественного питания {беседа} (3ч.)[1,3] Группы помещений, выбор композиционной схемы здания. Составление технологических схем взаимосвязи функциональных групп помещений по этажам. Эскиз планировки.

5. Выполнение чертежей планов здания {разработка проекта} (2ч.)[5] Основные вопросы оформления и компоновки строительных чертежей. Основные объёмно-планировочные параметры здания. Правила выполнения планов зданий с размещением лестницы.

Правила привязки к координационным осям.

6. Контрольный опрос №2.

Ознакомление с рабочими чертежами зданий общественного питания. {беседа} (2ч.)[1,3] Контрольный опрос №2.

Основные конструктивные и планировочные элементы зданий. Ознакомление по рабочим чертежам с объемно-планировочными и конструктивными решениями зданий общественного питания.

7. Выполнение чертежей разреза здания {разработка проекта} (2ч.)[1,3]

Выполнение разреза по лестнице. Графический метод построения лестницы. Работа с планами здания. Правила выполнения чертежей.

8. Контрольный опрос №3.

Защита расчётного задания {«мозговой штурм»} (2ч.)[5] Контрольный опрос №3.

Защита расчётного задания

Самостоятельная работа (110ч.)

1. Выполнение расчётного задания {разработка проекта} (25ч.)[1,3,5]

Выполнение расчётного задания "Здание предприятия общественного питания"

2. Контрольные опросы {«мозговой штурм»} (24ч.)[1,3,5] Подготовка к трём контрольным опросам

3. Написание реферата {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (12ч.)[9,10,13] Написание реферата

4. Проработка теоретического материала {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (17ч.)[1,3,5] Проработка теоретического материала

5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (5ч.)[1,3,5] Самостоятельное изучение разделов дисциплины

6. Экзамен {«мозговой штурм»} (27ч.)[1,3,5] Экзамен

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Вайтанис М.А. Учебно-методическое пособие по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания». – Барнаул.: Издательство АлтГТУ, 2007. – 149 с. - 27 экз.

2. Халтурина Л.В. Генеральные планы промышленных предприятий:

Учебное пособие. – Электронная библиотека АлтГТУ, 2008 г. – Режим доступа: <http://elib.altstu.ru/eum/download/tiarch/Halt-genplan.pdf>

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

3. Гумеров, Т.Ю. Основы строительства и инженерное оборудование: учебное пособие / Т.Ю. Гумеров, О.А. Решетник; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». - Казань: КГТУ, 2008. - 151 с. : ил.,табл., схем. - ISBN 978-5-7882-0552-6; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258953>

6.2. Дополнительная литература

4. Конструкции гражданских зданий: [учеб. пособие для вузов по специальности "Пром. и гражд. Стр-во" направления "Стр-во"]/ Т. Г. Маклакова [и др..] ; под ред. Т. Г. Маклаковой. - Подольск: Акад. кн., 1986. - 226 экз.

5. Архитектурные конструкции. : [учеб.для вузов по специальности "Архитектура"] под редакцией Казбек-Казиев З.А. - 3-е изд., стер. - М.: Высшее образование, 2006 - 46 экз.

6. Буренин В.А. Основы промышленного строительства и санитарной техники – М.: Высшая школа, 1984. - 216 с. - 141 экз.

7. Инженерное оборудование зданий и сооружений / Ю.А. Табунщикова - М.: Высшая школа, 1989. – 237 с. – 13 экз.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

8. ЗАО «Издательский дом» «Ресторанные ведомости» <http://www.restoved.ru/>

9. Электронная научно-техническая библиотека пищевой промышленности - <http://www.spr.ru/voykovskiy/nauchno-tehnicheskaya-biblioteka-pischevoy-promishlennosti.html>

10. Электронный каталог библиотеки АлтГТУ <http://elib.altstu.ru/elib/main.htm>

11. Справочно-правовая система "Гарант" <http://www.garant.ru/products/ipo/>

12. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

13. Методическая документация РЭА им. Г.В. Плеханова <http://www.rea.ru/ru/default.aspx>

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте

контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».